



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore
Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

Programma Storia

Classe 4KB 2024/2025

Docente: Prof. Carlo Scopa

Testo in uso: La nostra avventura 2, Edizione rossa; De Vecchi, Giovannetti; Pearson.

- Caratteri generali del Seicento (mutamenti sociali, politici, religiosi ed economici)
- La rivoluzione inglese
- La rivoluzione agricola del Settecento
- La prima rivoluzione industriale (premessa, caratteri generali, principali innovazioni e cambiamenti a livello sociale ed economico)
- La rivoluzione americana
- La rivoluzione francese
- Il periodo napoleonico
- La restaurazione
- I moti rivoluzionari della prima metà dell'Ottocento

PROGRAMMA DI MATEMATICA
Classe 4 KB
ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Libro di testo: Leonardo Sasso-Ilaria Fragni **COLORI DELLA MATEMATICA**
Ed. bianca vol. A PETRINI

ALGEBRA

Ripasso: la parabola e relativo grafico.

Disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie; disequazioni di grado superiore risolubili mediante scomposizione; sistemi di disequazioni.

FUNZIONI

Definizione ed esempi di funzioni.

La funzione esponenziale e relativo grafico.


Lettura del grafico di una funzione: individuazione del dominio, intersezioni con gli assi cartesiani, studio del segno, asintoti, intervalli di crescita e decrescenza, punti di massimo e minimo relativi, concavità verso il basso e verso l'alto, punti di flesso, continuità, funzioni pari e dispari.

STUDIO DI FUNZIONI

Studio di funzioni reali di variabile reale: classificazione di una funzione; dominio; gli zeri di una funzione; intervalli di positività e negatività; grafico probabile relativamente a funzioni razionali intere e frazionarie.

Ladispoli, 26 maggio 2025

L'Insegnante
Prof.ssa Loredana ALFARANO





MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

Programma Italiano

Classe 4KB 2024/2025

Docente: Prof. Carlo Scopa

Testo in uso: La mia nuova letteratura V.2, Dal Seicento all'Ottocento; Roncoroni, Cappelini, Sada;
Mondadori education

- Il testo argomentativo: caratteristiche e indicazioni sulla sua stesura.
- Le diverse tipologie di testi della letteratura italiana
- Il Barocco letterario
- G. Marino (cenni generali sulla biografia, le opere e la poetica)
- Il teatro shakespeariano.
- G. Galilei (biografia, opere e poetica)
- L'Illuminismo in Francia e in Italia
- C. Goldoni (biografia, opere e poetica; lettura e analisi di alcuni brani tratti da *La Locandiera*)
- G. Parini (biografia, opere e poetica)
- U. Foscolo (biografia, opere e poetica; lettura e analisi di *A Zacinto*, *In morte del fratello Giovanni*, *Alla sera*)
- G. Leopardi (biografia, opere e poetica; lettura e analisi di *Infinito*)
- A. Manzoni (biografia, opere e poetica)



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

Programma Educazione Civica

Classe 4KB 2024/2025

Docente: Prof. Carlo Scopa

- Educazione alla legalità e contrasto alle mafie: il concetto di corruzione, i fenomeni sottesi a tale concetto, modi di contrasto, visione del film *Il traditore* (svolte 4 ore di lezione in presenza)
- Educazione al volontariato e cittadinanza: visione del film *Il ragazzo dai pantaloni rosa*, dibattito in classe circa le tematiche presenti nel film (svolte 3 ore di lezione tra visione del film e dibattito)
- Partecipazione a pubblico dibattito: le regole del dibattito pubblico; ricerca e preparazione di argomenti a sostegno di un determinato argomento e possibili confutazioni ad antitesi; alla classe è stata proposta la preparazione di un debate su *Protezionismo e liberismo economico* (svolte 6 ore di lezione in classe)



ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"Giuseppe Di Vittorio"

I.S.I.S. VIA YVONE DE BEGNAC, 6 LADISPOLI

Indirizzo	Alberghiero	Classe IV a.s. 2024/2025
Docente	Fedele Giuseppina	
Materia	Sala bar e vendita	

Moduli	Unità Didattiche Contenute
ETICHETTATURA DEL VINO	<ul style="list-style-type: none">- Indicazioni normative- Disciplinare- Quattro aspetti obbligatori- I dodici punti da riportare in etichetta
ESAME OLFATTIVO DEL VINO	<ul style="list-style-type: none">- Cos'è?- Aromi primari, secondari e terziari- I parametri da rispettare- Come si esegue
ABBINAMENTO CIBO VINO	<ul style="list-style-type: none">- Parametri- Sensazioni morbide e sensazioni dure- Abbinamento per concordanza- Abbinamento per contrapposizione- Abbinamenti classici
CHAMPAGNE	<ul style="list-style-type: none">- Storia- Tipi di uve utilizzate- Metodo di produzione- Spiegazioni delle varie fasi- Metodo classico di produzione
OLIO D'OLIVA	<ul style="list-style-type: none">- Cos'è?- Differenza tra olio extravergine di oliva e olio vergine di oliva- Come si esegue l'esame olfattivo- Come si esegue l'esame gustativo
ORGANIZZAZIONE DI EVENTI	<ul style="list-style-type: none">- Differenza tra catering e banqueting- Eventi aziendali ed eventi privati- L'organizzazione preliminare e la check list- Come si compila uno schema operativo
LA RICERCA DEL LAVORO	<ul style="list-style-type: none">- Come ricercare lavoro- Costruzione del cv in formato europeo- Lettera di presentazione

La docente

Giuseppina Fedele



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.issdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

Programma svolto

Materia: diritto e tecniche amministrative

Anno scolastico: 2024/25

Docente: Giovanni Cianciaruso

Classe IV Sezione KB

UDA A Imparo a conoscere le risorse dell'impresa

- 1) Le risorse umane: il lavoro
 - le norme che regolano il lavoro
 - la ricerca e la selezione del personale
 - l'assunzione: il contratto di lavoro subordinato
 - il costo del lavoro
 - l'organizzazione del lavoro
 - le norme sulla sicurezza e sulla salute sul lavoro
- 2) Le risorse tecniche: il patrimonio
 - gli investimenti dell'impresa: il patrimonio aziendale
 - i finanziamenti dell'impresa
 - l'uguaglianza tra investimenti e finanziamenti
 - il prospetto del patrimonio: la Situazione patrimoniale
 - gli elementi del patrimonio
 - come si assegna il valore degli elementi del patrimonio?
- 3) Le risorse finanziarie: i finanziamenti
 - la stima del fabbisogno finanziario
 - le fonti interne di finanziamento
 - le fonti esterne di finanziamento
 - da cosa dipende la scelta tra le diverse fonti?

UDA B Imparo a conoscere gli elementi della gestione

- 1) Costi, ricavi e reddito
 - le fasi della gestione
 - il reddito d'esercizio
 - costi e ricavi d'esercizio: il principio di competenza
 - costi e ricavi d'esercizio delle imprese turistiche
 - quando e come si registrano i fatti di gestione)
 - costi e ricavi con pagamento posticipato
 - costi e ricavi con pagamento anticipato
 - la situazione economica
 - collegamenti tra Situazione patrimoniale e Situazione economica
 - l'IVA nella Situazione patrimoniale

2) La contabilità aziendale

- il sistema informativo aziendale
- le scritture contabili
- le scritture obbligatorie
- le scritture facoltative: la contabilità elementare
- la contabilità generale

3) Il bilancio d'esercizio

- i principi di redazione del bilancio
- le parti del bilancio
- l'analisi di bilancio per indici

4) La contabilità analitica

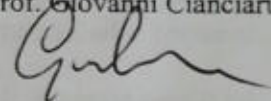
- la classificazione dei costi
- i metodi di calcolo dei costi aziendali
- il break even point e il diagramma di redditività
- la determinazione del prezzo di vendita (i metodi)

Educazione civica (6 ore):

- Nozioni di diritto del lavoro (principi costituzionali, Legge n. 300/1970)
- Educazione alla legalità

Ladispoli, 6 giugno 2025

prof. Giovanni Cianciaruso





MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) - Ambito 0011 - Distretto scol. N° 30 - Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 - Sito: www.isisdivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT - AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

Disciplina	Lingua francese
a.s.	2024/2025
Classe	4KB
Docente	Cardella Giuseppina
Libro di testo e materiali	<ul style="list-style-type: none">• SAVEURS & CUISINE. Le français professionnel pour l'œnogastronomie, Mariella Olivieri e Philippe Beaupart, Rizzoli Education, 2021.• EN MODE COMMUNICATION, di Bidaud Grange, Rizzoli languages, 2021.

1. Révision de grammaire

- Les verbes en -ER au présent, à l'imparfait et au futur
- Les verbes en -IR au présent, à l'imparfait et au futur : GARANTIR, CHOISIR, REUSSIR, REFLECHIR, GROSSIR, GRANDIR, VIEILLIR, REUNIR, AGIR, RALENTIR
- Impératif présent des verbes en -ER et en -IR.

2. Les fromages, les entremets et les fruits

3. La pâtisserie et la boulangerie

- La pâtisserie : profil et compétences du pâtissier ; les équipements et les ustensiles ; les produits de base (œufs, farine, lait, sucre)
- La ganache au chocolat (recette)
- La pâte à choux (recette)
- La boulangerie-viennoiserie : profil et compétences du boulanger-pâtissier ; les produits de base (types de farine, la levure et le levain)

4. UDA interdisciplinaire : « La cuisine régionale du Latium »

- Les régions de la France et ses plats typiques : la bouillabaisse, la choucroute, la région de la champagne, les crêpes etc.
- La cuisine et les produits typiques du Latium.

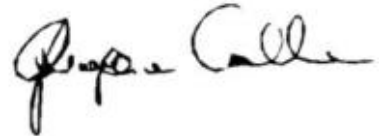
5. L'alimentation au cœur de la santé

- Comment manger équilibré
- Les groupes alimentaires
- La pyramide alimentaire
- Les cuissons diététiques

- Le régime crétois
- Le végétarisme et le végétalisme
- Le régime macrobiotique
- Les régimes religieux : l'islam et la religion juive

Ladispoli, 27/05/2025

La docente

A handwritten signature in black ink, appearing to read "Paola Calle". The signature is fluid and cursive, with the first name "Paola" written in a larger, more prominent script than the last name "Calle".

ISIS " G. DI VITTORIO" LADISPOLI
INDIRIZZO ALBERGHIERO VIA FEDERICI s.n.c.
PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA INGLESE

DOCENTE: Isabella Gargiulo

Classe 4KB

A.S. 2024/2025

Studio dei seguenti moduli contenuti nel libro di testo " Mastering cooking and service", casa editrice Eli:

Unit 6: FOOD INGREDIENTS

Cereals

Dairy products

Eggs

Meat

Poultry

Fats

Unit 7: COOKING TECHNIQUES

Water cooking techniques

Cooking with fats

Heat cooking techniques

Mixed cooking techniques

Unit 9: DIET AND NUTRITION

The Mediterranean diet

The food pyramid

Ripasso e studio dei seguenti argomenti di grammar:

Present simple, present continuous, past simple, present perfect

UDA interdisciplinare: create a complete menu based on the typical products of the Italian region Latium.

Ladispoli, 22 maggio 2025

La docente

Isabella Gargiulo

ISIS "GIUSEPPE DI VITTORIO" LADISPOLI
ISTITUTO PROFESSIONALE PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
INDIRIZZO Sala- Bar e Vendita
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
CLASSE 4 KB - A.S.2024-25
Prof.ssa Maria Bracci

Libro di testo: A. Machado "Scienza e cultura dell'alimentazione 4" Ed. Poseidonia scuola- Mondadori, 2021. Materiale didattico digitale (dispense e mappe concettuali) condiviso su Microsoft Teams.

-Latte e derivati: Composizione e valore nutritivo; trattamento termico e trasformazione; classificazione.

Yogurt: preparazione e proprietà. Processo di base della preparazione dei formaggi: approfondimento su formaggi comuni e particolari: Erborinati, mascarpone, ricotta.

Il burro. Processo di produzione, chiarificazione.

I grassi idrogenati.

Olii vegetali: Classificazione e utilizzo in cucina.

Metodo di produzione e classificazione dell'olio di oliva.

I lipidi - Gli acidi grassi Saturi, insaturi ed essenziali

- I lipidi semplici - I lipidi complessi –

Il destino metabolico dei lipidi - Funzioni biologiche e fabbisogni nutrizionali dei lipidi: EPA e DHA e loro rapporto.

I lipidi come agenti emulsionanti

Emulsionanti e addensanti: proprietà chimiche e reologiche. Principi di cucina molecolare.

Lipidi in cottura. Proprietà chimiche e resistenza al calore. Il punto di fumo.

-I glucidi –

Monosaccaridi, disaccaridi, polioli, oligosaccaridi e polisaccaridi - La fibra alimentare - Destino metabolico dei glucidi - Funzioni biologiche dei glucidi e fabbisogni nutrizionali

Le proteine - Gli amminoacidi e il legame peptidico - La struttura delle proteine e la loro classificazione - La denaturazione proteica - Gli enzimi - Il destino metabolico delle proteine - Funzioni biologiche e fabbisogni nutrizionali delle proteine

Le principali tecniche di cottura - Le modificazioni dei macronutrienti e dei micronutrienti per effetto della cottura.

La Docente
Prof.ssa Maria Bracci



ISIS Giuseppe Di Vittorio, "Via Yvon de Begnac" – Ladispoli
(Alberghiero - a.s 2024-25)

Prof. Carlo NARDUCCI / Prof. Alessio CERULLI - Religione

CLASSE: IV KB

ARGOMENTI TRATTATI

- La cristianità medievale
- Il Natale (origine e simboli)
- La Pasqua: una lettura storico-teologica
- Filosofia e cristianesimo: il cogito cartesiano
- Dibattito sulla guerra in Ucraina e Palestina
- Dibattito sul futuro delle nuove generazioni

Prof Carlo Narducci

Prof Alessio Cerulli



MIM
Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Istituto Statale D'Istruzione Superiore Giuseppe Di Vittorio



Via Yvon De Begnac, 6 - 00055 Ladispoli (RM) – Ambito 0011 - Distretto scol. N°30 – Cod. Mecc. RMIS05900G - C.F. 91038400585
Tel. 06 97859443 – Sito: www.isidivittorio.edu.it - e-mail: rmis05900g@istruzione.it PEC: rmis05900g@pec.istruzione.it
CAT – AFM - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD05901T — CAT - AFM (SIA) serale - Via Y. De Begnac, 6 Cod. mecc. RMTD059506
I.P.S.A.R. - Via Federici, snc Cod. mecc. RMRH05901Q

PROGETTAZIONE DIDATTICA DISCIPLINARE

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

INDIRIZZO: ENOGASTRONOMICO

CLASSE: IV SEZIONE - B

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI “cucina”

DOCENTE: DOMENICO FALZARANO

ORGANIZZAZIONE DEI CONTENUTI DISCIPLINARI

MODULI	UNITA' DIDATTICHE	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
RIPETIZIONE DEGLI ARGOMENTI TRATTATI LO SCORSO ANNO	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Percorso della merce ✓ Le carni da macello ✓ I pesci ✓ Le salse 			
IL MONDO DELLA RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Le abitudini alimentari ✓ I consumi ✓ Gli stili di cucina ✓ Cucina nazionale ed estera 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le abitudini alimentari e l'evoluzione dei consumi ✓ Conoscere gli stili di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuar e la valenza culturale delle scelte gastronomiche e dei consumi 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi della gastronomia ✓ Individuare le diverse

		<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere la cucina italiana ✓ Conoscere la cucina europea ✓ Conoscere la cucina etnica 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Uniformare i servizi ristorativi al mutamento delle tendenze di consumo 	<ul style="list-style-type: none"> forme di cucina ✓ Presentare piatti delle diverse forme di cucine
STRUTTURE RISTORATIVE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ristorazione commerciale ✓ Ristorazione collettiva 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere la classificazione della ristorazione commerciale ✓ Conoscere la classificazione della ristorazione collettiva 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Distinguere le diverse forme ristorative e le differenze 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Orientarsi nel mercato ristorativo
I PRODOTTI ALIMENTARI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Assaggio e degustazione ✓ Tipologie di prodotti ✓ Marchi di qualità ✓ Prodotto conservato ✓ Metodi di conservazione 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere la definizione di assaggio e di degustazione ✓ Conoscere la classificazione degli alimenti ✓ Conoscere la suddivisione in gamme ✓ Conoscere le marchi di qualità e significati ✓ Conoscere i metodi di conservazione 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Classificare gli alimenti, sceglierli e utilizzarli in base alle loro caratteristiche ✓ Valutare la qualità degli alimenti ✓ Riconoscere i diversi marchi di qualità 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere, controllare e utilizzare i prodotti alimentari ✓ Valorizzare i prodotti enogastronomici di qualità


IL SETTORE APPROVVIGIONAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Piano acquisti ✓ Canali di approvvigionamento ✓ Calcolo del punto d'ordine ✓ Valorizzazione delle scorte 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere il piano acquisti ✓ Conoscere i canali di approvvigionamento ✓ Conoscere i metodi di valorizzazione delle scorte 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Distinguere i diversi canali di approvvigionamento ✓ Distinguere i metodi di valorizzazione delle scorte ✓ Saper calcolare il punto d'ordine 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare il piano acquisti ✓ Saper scegliere i fornitori ✓ Applicare il punto d'ordine ✓ Applicare le giuste tecniche di conservazione
IL MENU E I SUOI ASPETTI	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Definizione, tipologie, portate, funzioni, ✓ Aspetto gastronomico-nutrizionale ✓ Aspetto tecnologico-grafico ✓ Aspetto economico ✓ Scheda del piatto 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Conoscere le funzioni e le tipologie di menu ✓ Criteri di elaborazione dei menu ✓ Conoscere le caratteristiche dei menu ✓ Conoscere la sequenza delle portate 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Distinguere i diversi tipi di menu ✓ Elaborare menu nel rispetto delle regole gastronomiche e alle diverse esigenze 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere il ruolo del menu ✓ Elaborare menu adeguati alle diverse tipologie di clientela ✓ Programmare e pianificare il menu
ESERCITAZIONI PRATICHE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Sulla base dell'esperienza di laboratorio si potranno affrontare diversi argomenti come: - l'origine e le varianti delle ricette, - i metodi di cottura, - SERVIZIO - gli stili di cucina, 			

	<ul style="list-style-type: none"> - l'organizzazione del personale di cucina, - le guarnizioni e le decorazioni. 			
--	---	--	--	--

LADISPOLI, 26 Maggio 2025

Il Docente

Domenico Catzarano



ISIS Giuseppe Di Vittorio, "Via Yvon de Begnac" – Ladispoli
(Alberghiero - a.s 2024-25)

OBIETTIVI:

Coordinazione oculo-manuale
Rinforzo arti inferiori e superiori
Aumentò socialità nel gruppo classe

ATTIVITÀ:

Giochi sportivi (calcio,pallavolo,badminton)
Lancio del vortex
Lezioni sul taekwondo e pugilato

STRUMENTI:

Porticine da calcetto
Rete da pallavolo
Colpitori da maestro
Vortex
Racchette e volano
Palloni da calcetto e pallavolo

EDUCAZIONE CIVICA:

Come comportarsi nella nostra società civile in base ai regolamenti ministeriali nella scuola
rapportati alle leggi statali che intervengono nella vita degli alunni

DOCENTE:

Marco Ferretti

MATERIA:

Scienze motorie

CLASSE: 4KB